

7

19

25

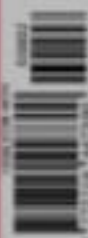
#83

COOK

5

COOK.CORRIERE.IT

11



WINE STORIES



**LES CRÉATIONS
DE 2013**
**KRUG, OTTIMA
ANNATA**
di **A.D.M.**



Sessanta milioni di bottiglie vendute in meno rispetto al 2022, terzo anno di fila negativo (-2% nel 2025). Il bilancio per lo Champagne non è roseo. Ma questo non vale per Krug. Anzi: la maison fondata da Joseph nel 1843 e oggi di proprietà del gruppo Lvmh chiude un'ottima annata. E apre il 2026 con le nuove cuvée Les Créations de 2013: Krug 2013 e Krug Grande Cuvée 169ème édition. A presentarle, alla Langosteria Montenapoleone a Milano, Olivier Krug (in foto),

sesta generazione della famiglia: «La 2013 è stata un'annata "all'antica". Primavera difficile, fioritura a luglio, vendemmia nella seconda metà di ottobre. Krug 2013 è agrumato, vibrante e persistente. La Grande Cuvée 169ème édition è il frutto di 146 vini di 11 annate diverse, dal 2000 al 2013. Se Joseph fosse qui riconoscerebbe il suo Champagne». Il futuro? «Resto ottimista, visto che stiamo lavorando alla 181ª edizione che uscirà tra sette anni».

di riproduzione riservata



CANTINA

**MASO MARTIS
MADAME
MARTIS 2011**

Un'edizione limitata di 50 magnum di Madame Martis Dosaggio Zero Riserva 2011 (70% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 5% Pinot Meunier, 12 anni sui lieviti) dedicata ai fratelli olimpici del pattinaggio Arianna e Pietro Sighel, atleti trentini (290 euro)



**ORNELLAIA
ORNELLAIA '23**

Debutterà il 1 aprile l'annata 2023 di Ornellaia, il Bolgheri Superiore Doc della nota cantina toscana, e a interpretarne il carattere (Vitalità) sarà la performer Marina Abramovic, protagonista della 18esima edizione della Vendemmia d'artista (da 280 euro)



**RUFFINO
GARZAIA 2023**

Nasce il primo Bolgheri Superiore Doc di Ruffino, Garzaia (70% Cabernet Franc e 30% Merlot), che prende il nome dal luogo in cui nidificano gli aironi. La firma è di Olga Fusari, enologa e senior winemaker della storica cantina toscana (160 euro)



**VAL DI SUGA
VIGNA
SPUNTALI '22**

Un vino brillante sia nel colore che nel profumo. In bocca l'aggettivo giusto è croccante: il Rosso di Montalcino Doc Vigna Spuntali 2022 di Val di Suga (Sangiovese) incarna il bere contemporaneo (da 43 euro)



**1701
SATÈN
RACCOLTA '21**

Chardonnay in purezza della prima cantina biodinamica della Franciacorta. Affina 36 mesi sui lieviti: un'annata che celebra il decennale dalla nascita del progetto 1701, firmato Silvia Stefani (35,50 euro)



SPARKLING MINDS LE INTERVISTE ALLE GRANDI MENTI DEL VINO

CON PAPÀ FRANCO, CHE INVENTÒ LA FRANCIACORTA, LITIGAVO SEMPRE IN VIGNA? BASTA BIO LARGO A NUOVE UVE

di **Alessandra Dal Monte**
illustrazione di Serena Giamè



Arturo Ziliani, lei è nato nel 1960: un anno prima della Franciacorta.

«Esatto: nel 1961 sono state prodotte da mio padre Franco, enologo, e da Guido Berlucchi, proprietario dei vigneti e della cantina storica, le prime tremila bottiglie di metodo classico che chiamarono Pinot di Franciacorta, dal nome del nostro piccolo territorio in provincia di Brescia. Si ispirarono allo Champagne: dei pionieri».

Immagini d'infanzia legate alle bollicine?

«Se devo essere sincero, non bellissime (ride): mio papà mi portava spesso in Champagne in auto. Un viaggio di 6-7 ore, che io ricordo interminabile e pieno di curve. Una volta arrivati si annusavano i calici: stavo malissimo».

Quando si è appassionato al vino?

«Lavorando. Ho preso il diploma di enologia a Montpellier e a 28 anni sono entrato in azienda per seguire il laboratorio analisi. Se tornassi indietro, farei prima altre esperienze».

Com'era lavorare con suo papà?

«Complicato. A volte (sorridente) litigavamo in modo così violento che ci allontanavamo in macchina verso i vigneti, concordando luogo e ora dell'incontro... Da produttore, lui pensava di essere già al top. Invece si potevano fare tante migliorie. Da fine anni '90 gli ho fatto spendere un sacco di soldi: prima per ripiantare i vigneti con un approccio più sostenibile e qualitativo, poi per sostituire le presse e ottenere mosti più puliti. Da lì la qualità si è impenna-

ta e lui ha cominciato a credere in me, lasciandomi più autonomia».

Ricorda un momento doloroso?

«La morte di mamma Luisa, nel 2003. Noi figli — io, Cristina e Paolo — le eravamo molto affezionati. Era l'opposto di papà: amava il giardino, fotografava alberi e fiori. La passione per la natura l'ho presa da lei. Mi ricordo tutto del giorno in cui è mancata».

Nel 2016 suo padre ha venduto, non ceduto, le quote a lei e ai suoi fratelli.

«Una scelta che all'inizio ci ha fatto rimanere male, erano già vent'anni che lavoravamo con lui... Fui io a dirgli: "Papà, la compriamo noi". Lui: "Ma non avete i soldi". Ci siamo indebitati e ce l'abbiamo fatta. Col senno di poi lo abbiamo compreso: nessuno gli aveva regalato nulla, voleva farci capire il sapore del sacrificio».

Veniamo a oggi: è Ceo della Berlucchi Spa, la più grande azienda della Franciacorta con 4 milioni di bottiglie vendute e 150 ettari di proprietà. Avete sentito la crisi dei consumi?

«Sono tempi difficili per il vino, ma noi con grande soddisfazione abbiamo chiuso l'anno in positivo: non possiamo produrre e vendere più di così. Il focus è sulla qualità: tutti i nostri vini, inclusi quelli per la Gdo, condividono la stessa filosofia di produzione. Selezione dell'uva, pressatura e passaggi sono i medesimi, cambiano solo gli affinamenti. Non è banale, visto che in Italia oltre il 70 per cento delle nostre bottiglie va nel canale moderno».

“
Che dolore la morte di mamma Luisa: ricordo tutto di quel giorno. Il futuro delle bollicine? Pinot bianco, Erbatat e Voltis

